FUNGHI TRIFOLATI

Per un kg di funghi misti: 4 cucchiai d’olio extravergine d’oliva, oppure 15 g di burro, nel caso i funghi debbano poi essere congelati.
2 spicchi d’aglio.
Sale.
Tagliate i funghi a fette (o quadroni) più o meno grossi a seconda della specie e della ricetta per cui serve come base il trifolato. Metteteli in un tegame basso (a freddo) con il grasso, l’aglio e il sale. Cuocete a fuoco medio alto fino all’emissione dell’acqua di vegetazione, poi abbassate leggermente la fiamma e proseguite la cottura finché questa è evaporata, per cui il grasso aggiunto si presenta limpido.
Se volete utilizzarli direttamente aggiungete prezzemolo tritato. La tradizione toscana prevede invece l’aggiunta di una moderata dose di nepitella, mentre la tradizione ligure quella di origano. Se i funghi trifolati debbono essere conservati in congelatore, fermate la cottura quando l’acqua di vegetazione è evaporata al 50%.

MAIONESI VARIATE

Maionese base

Tuorli d’uovo.
Olio extra vergine d’oliva ligure.
Succo di limone.
Sale.
In un recipiente a fondo arrotondato sbattete con la frusta i tuorli d’uovo, aggiungendo l’olio a filo. Quando la sala ha raggiunto la densità voluta, salate e acidulate con il succo di limone continuando a mescolare, ma con delicatezza.
E’ essenziale che le uova siano a temperatura ambiente, che il recipiente e la frusta siano perfetta-mente puliti e asciutti. Più olio si aggiunge più la maionese si rassoda. Se durante la lavorazione la salsa impazzisce, ricominciate in un recipiente pulito con un altro tuorlo d’uovo aggiungendo un po’ alla volta la maionese impazzita.

Al melograno
Sostituite metà del limone con succo di melograno estratto con la centrifuga o con lo schiaccia aglio. Soprattutto per pesce bianco.

Al ribes
Sostituite il succo di limone con succo di ribes metà maturo e metà parzialmente acerbo. Per pesce saporito ed anche carni o verdure.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150

Verde
Frullate il succo di limone e un po’ d’olio con erbe a piacere. Lavate e asciugate per bene (secondo i gusti: acetosa, pimpinella, crescione di montagna, borraggine, etc). Aggiungete questa miscela alla maionese quando non è già densa ma non troppo soda. Adatte per accompagnare il pesce o anche per crostini da aperitivo.

Verde aromatica
Come la precedente utilizzando però erbe aromatiche, in particolare, per il salmone l’aneto, per piatti di carne il prezzemolo, per verdure a vapore il cerfoglio, etc.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150